Oppskrift

Tilbehør: Søtpotetfrites og bearnaisesaus



Deilig tilbehør til kalkunen og annet lyst kjøtt. Prøv denne oppskriften med bearnaisesaus, søtpotetfrites og pannestekte grønnsaker.

1

Slik lager du søtpotetfrites:

Sett ovnen på 220 grader.

Skrell og del opp søtpoteten i staver.

Legg dem på en bakepapirkledt stekeplate.

Ha over litt olje, salt og pepper.

Stek i ovnen i ca. 25-30 min. Rør rundt litt underveis.

2

Slik lager du bearnaisesaus:

Finhakk sjalottløk.

Surr den myk i en gryte med litt smør.

Ha i eddik og estragon. Sett til sides.

Smelt smøret.

Ha løken i en bolle over et vannbad.

Knekk i 2 egg. Pisk sammen.

Hell nå i smøret i en tynn stråle samtidig som du pisker kraftig.

Husk lav temperatur da bearnaise aldri skal koke! Da vil den skille seg.

Har uhellet skjedd? Du kan redde sausen ved å blande en ekstra eggeplomme med kaldt vann og så piske inn den skilte sausen.

3

Slik lager du pannestekte grønnsaker:

Del opp, hvitløk, sopp og brokkolini i mindre biter.

Smelt litt smør i en panne og ha i ryggmedaljongen.

Stek grønnsakene i en stekepanne.

4

Slik serverer du:

Server nystekte søtpotetfries, bearnaisesaus og pannestekte grønnsaker med lyst kjøtt.

Vel bekomme hilsen PRIOR!

Ingredienser

Søtpotetfrites og pannestekte grønnsaker:

Søtpotet	600 g
Rødløk	1 stk
Hvitløksfedd	2 stk
Aromasopp	50 g
Persille (finhakket)	
Brokkoli	1 pk

Bearnaisesaus:

Sjalottløk	1 stk
Hvitvinseddik	2 ss
Estragon (grovhakket)	2 ss
Smør	300 g
Eggeplomme	2 stk

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose